

# Kako uloviti in skuhati novinarja

Joey Skaggs

Pričujoči napotki za ribolov na novinarje ter pripravo ulova so bili temeljito preizkušeni. Potrebne sestavine in pripomočki so lahko dostopni, rezultat pa je odlična jed, ki bo razveselila vso družino in morebitne goste. Priložene napotke za pripravo je mogoče prilagoditi in dopolniti na vrsto načinov in končni izid bo vedno zadovoljiv.

Čeprav sem si opisani obed sam že velikokrat privoščil, se ne gre bati prepogostega uživanja novinarjev. Lov ne ogroža populacije, novinarji niso ogrožena vrsta. Lovna sezona je odprta skozi vse leto, nobenih omejitev ni niti glede obsega ulova niti glede velikosti posameznih primerkov.

Kdor se želi lotiti ribolova na novinarje, naj ne bo pristranski. Katerikoli primerk zagriže in pogoltno vabo, vsak je primeren za v lonec. Tako moralistične ščuke iz višjih nivojev medijske hierarhije, kot širokoustne pezdirke iz vrst alternative. Celu vrste, ki se hranijo v blatu pri dnu družbenih vodá, kot so raznobarvni pisuni rumenega tiska ali širokorepi prenašalci tračev, so primerni za v lonec.

Kot to velja za pripravo riža, testenin ali divjačine, so čas kuhanja in razmerja začimb odvisna od razsodnosti, izkušenj, sposobnosti in prevejanosti kuharja.

## Ribolov na novinarje

Pred pričetkom ribolova velja zamešati dobro premišljeno zgodbo. Producenti televizijskih oddaj, poročevalci in novinarji so močno pod vtisom filmskih scenarijev iz Hollywooda. In obratno, na pisce hollywoodskih scenarijev bistveno vplivajo zgodbe in način poročanja novinarskih hiš. Naša zahodna kultura se odseva v obeh vrstah medijev. Če želimo pritegniti pozornost novinarjev, je pomembno, da ustrezno združimo scenske elemente iz obeh virov. Načeloma velja upoštevati osnovno pravilo: ponudimo jim, kar iščejo!

## Ribolovni pripomočki in vabe

Iz lastnih izkušenj lahko priporočim vrsto različnih oblik trnkov ter umetnih in naravnih vab. Primerno kombinacijo izbiramo za vsak primer posebej in pristop pogosto spreminjamo.

**Zanesljive oblike trnkov so:** spolnost, kontroverznost, moč in oblast, senzacionalnost, izkoriščanje, herojstvo, nove tehnologije, izdaja, maščevanje, nesposobnost, vera ali prepričanje, mali človek proti oblasti, bogastvo, odločnost, karkoli z živalmi ali otroci.

**Vabe:** religija, finance, politika, ljudski običaji, kapitalistično izkoriščanje, družbena pravičnost, novo podjetništvo, umetnost, vreme, šport.

## **Kako jih zataknejo in izvlečemo**

Lovec na novinarje mora biti dobro pripravljen. Vsi pripomočki morajo biti pripravljene in pri roki predno namočimo trnek. Ker je ulov hitro pokvarljiv, velja vnaprej pripraviti tudi vse sestavine za kuhanje, da po nepotrebnem ne izgubljam kritičnih minut. Iz lastnih ribolovnih in kuharskih izkušenj priporočam predpripravo naslednji sestavin: prepričljivost in namen, dobro zastavljen koncept, element slučajnosti, ironija, humor, satira, duhovitost, prevara, splošna ali namenska privlačnost, atraktivno sporočilo za javnost, dobri vizualni elementi, ki pritegnejo pozornost TV kamer in fotografov, več virov za preverjanje informacij, premišljena zaključna akcija, dobro koordiniran ekspeze, potrpljenje in zaupnost.

Da bo uspeh ribolova zagotovljen, bomo potrebovali naslednja orodja in pripomočke: financiranje, preverjene lokacije, kulise, igralce, telefone, faksimile, elektronsko tajnico, video kamero in opremo, pisemski papir z ustrežno glavo, magnetofon in službo za zbiranje medijskih odzivov (*clipping*).

Ko že namoči trnek ali umetno vabo, mora biti ribolovec na medije posebno previden. Predvsem ne sme prehitro zategniti vrvice: običajno je, da novinarske ribe vabo nekaj časa grizljajo predno zares zagrizajo in pogoltnjejo trnek. Ko še grizljajo, lahko vabo nežno in počasi premikamo – predvsem pa je nujno potrpljenje.

Ko so krepko zatakne, novinarske ribe pogosto kar same skočijo na suho. Verjeli ali ne, pogosto se zgodi, da zataknejeni ribi sledijo še druge! Velja opozoriti, da je lahko to nerazumno obnašanje novinarskih rib vseh vrst tudi tako intenzivno, da jih medijski ribolovec dobi več, kot jih zmore obvladati.

Ko novinarja izvlečemo na suho, ga je potrebno hitro ohladiti – takrat so namreč lahko najbolj nevarni. Običajno se napihnejo, lažejo, ribolovca klevetajo, ponižujejo in ga skušajo prikazati v čim slabši luči, da sami ne bi izpadli smešni ali neumni. Tudi izkušenemu lovcu lahko zadajo boleče ugrize, če ni pazljiv; njihovi zobje sicer ne nosijo pravega strupa, a zaradi hrane, ki jo običajno uživajo, se v ustih novinarskih rib razmnožujejo vsakovrstni mikrobi razkroja, zato se ugrizi težko celijo.

## **Priprava in kuhanje**

Mnogi menijo, da so novinarji užitni tudi v surovem stanju. Osebnost se s tem ne strinjam: čeprav se zdijo mnoge vrste na zunaj prav okusne, so po mojem neprimerne za presno uživanje, saj pustijo slab okus v ustih. V tem pogledu so novinarske ribe zelo podobne advokatom – a to je že drug recept. Čeprav jih nekateri kuhajo kar cele, je po mojih izkušnjah bolje, da jim najprej odstranimo prebavila, ki pri nobeni vrsti niso posebno dolga. Novinarja je tudi zelo lahko sfiletirati, saj brez težav odstranimo šibko hrbtenico in veliko glavo. Novinarskim ribam je lahko odstraniti kožo, ki je tanka in na suhem hitro pordi. Pri čiščenju se moramo paziti ostrih zob in razcepljenega jezika. Čeprav je očiščen in sfiletiran novinar sicer nekoliko boljšega okusa v surovem stanju, jih sam raje še temeljito skuham.

Kuhanja se moramo lotiti brez dvomov kako in zakaj to počnemo. Novinarje kuhamo le za umetniško zadovoljstvo in nikoli za dobiček. Nikoli ne uporabljamo nezakonitih sestavin.

Najbolj zabavno je kuhanje arogantnih, samozaverovanih in v lastno nezmotljivost prepričanih novinarjev: lahko jih ocvremo, pečemo na žaru ali v pečici, dušimo ali kuhamo v rahlo začinjenem zavretku. Nikakor jih ne gre kuhati pod pritiskom, ker lahko zaradi obsežnega izločanja plinov vse skupaj eksplodira.

Za podlogo potrebujemo verjetno ali celo nekoliko sumljivo zgodbo, ki jo lahko kolikor-toliko, prepričljivo predstavimo. Dodamo nekaj očitnih sledi in vmešamo ščepec kotroverzности. Pripravek pretlačimo z verjetnostjo, potresemo s časovno neodvisnostjo in dodamo dve žlici spolne privlačnosti. Med kuhanjem navinarja pogosto prelivamo z zvijačami. Vmešamo žlico slinavosti in pol žličke suma. Dodamo 2 del šarma in dobro pest blefa. Po potrebi dodajamo zvočne efekte in dobro premešamo s pričanji strokovnjakov in sodelavcev. Postopno dodajamo vizualne elemente, ki najboljše delujejo, če uporabljamo na pogled zelo lepe ali skrajno bizarne osebke. Ustrezni kostumi, klobuki ali majice z napisi lahko izboljšajo končni okus.

Pri kuhanju posebno trdih novinarjev uporabimo več dejstev kot izmišljotin. Ko se novinar delno zmehta, ga posujemo z zvitostjo in dodamo intervjuje. Postopek lahko tudi večkrat ponovimo. Potem jed pokrijemo in novinarja pustimo, da se duši v lastnem soku, dokler se povsem ne zmehta. Jed kuhamo, dokler se zgodba ne zgosti. Ob tem se velja zavedati, da se lahko novinar zaradi lastne notranje toplote kuha še dalj časa za tem, ko ga odstavimo z ognja.

Pomembno je, da novinarja ne razkuhamo ali dodamo preveč sledi, sicer zna jed privzeti neprijeten vonj. Postopek kuhanja velja dobro dokumentirati, da lahko uspešne recepte predstavimo prijateljem, znancem in splošnemu občinstvu.

Ko je novinar kuhan, ga serviramo z resnim obrazom, na podlogi iz njegovih lastnih del. Sedaj se lahko končno vsedemo in v miru uživamo: pravilno pripravljen novinar je po okusu podoben ovci.

**Opozorilo:** Joey Skaggs ne prevzema nobene odgovornosti za morebitne prebavne težave, ki bi jih lahko opisana jed povzročila. Pomembno se je zavedati, da so lahko novinarji še živahni tudi po tem, ko so temeljito skuhani: pričnejo kričati *“Nepošteno! Prevarili so me, in zato tudi vas, drago občinstvo. Zlobnež se je spravljal na napačnega novinarja. Jaz sem dejansko dober človek! Zato je vse, kar se je dogajalo, toliko bolj žalostno za vse nas!”* Skuhani novinar lahko celo prepriča druge, ki se še niso ujeli, da napadejo ribolovca. Ali pa si izmisli lastno zgodbo in trdi, da je ves čas vedel, kako je bil v vabi trnek, ampak se je vseeno pustil ujeti, da bi videl, kako se bo zgodba nadaljevala.

Skuhani novinar bo lagal in druge prepričeval, da je ribolovec lažnivec. Ribolovca bo povezoval s kriminalci in goljufi. Dokazoval bo, kako je medijski ribolov škodljiv, saj bo poslej moral vložiti več dela v preverjanje podatkov, ko nikomer več ne more zaupati. In v skrajnih primerih lahko dobro skuhani novinar lovca celo fizično ali sodno napade.

**Zaključna misel:** lahko bi pomislili, da se človek lova na novinarje hitro naveliča, ker v njem ni kaj dosti športnega duha; ker jih je tako lahko ujeti. Vendar predstavlja vsak ulov novo dogodivščino in zanimivo zgodbo. Veliko rib je shranjenih v moji lovski sobi. Kot vsi

ribiči se najraje pohvalim z največjimi trofejami, vendar sem iskreno ponosen na vsako, ki sem jo ujel.

Upam, da se bom lahko nekega dne pohvalil: “morali bi videti tisto novinarsko ribo, ki mi je ušla!” Želim si, da bi naletel na to čudovito ribo, ki bi prezirljivo zavrnila moje vabe, razlomila moje trnke in potrgala moje vrvice. Še vedno upam, da bom končno naletel na mitičnega, brezkompromisnega, etičnega, nepodkupljivega novinarja; na nepristranskega zagovornika, ki se tudi sam drži pravil odgovornega novinarskega dela. A bojim se, da je ta veličastna vrsta že izumrla.

In zato grem z veseljem spet na lov.